ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№18 (44) сентябрь 2005

журнал для тех, кто любит готовить

Maggi
КУЛИНАРНАЯ студия

















www.gastromag.ru

■ заливное из сельдерея, моркови и спаржи ■ инжир, фаршированный козьим сыром ■ теплая закуска из моркови и пастернака ■ испанский миндальный суп ■ шотландский суп «кокки-ликки» ■ утка по-краковски с грибами ■ жаркое в средиземноморском стиле ■ репа, фаршированная яблоками ■ жареная рыба с соусом айоли ■ феттучине с лососем в соусе из сыра с голубой плесенью ■ фокачча с сыром ■ пирог с лисичками ■ миндальный торт с виноградом ■ баклажаны для зимнего обеда ■ маринованные сливы с чесноком

ISSN 1728-6948

РУССКИЙ ХИТ



Блинчики «Русский Хит»
с печенью

Способ приготовления:
Блинчики не размораживая положить на разогретую сковороду с растительным или сливочным маслом, накрыть крышкой и обжарить по 5–7 минут с каждой стороны до золотистой корочки. Переложить блинчики на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Приятного аппетита!



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
забота о вкусе

Товар сертифицирован

* Теперь в новой упаковке









Дорогие друзья!
Завершилась рекламно-развлекательная акция «Горячие выходные с Zanussi», во время которой с 16 июля по 28 августа жители Краснодара, Казани, Екатеринбурга, Уфы, Самары, Ростова-на-Дону и Нижнего Новгорода имели возможность убедиться в высоком качестве и функциональности встраиваемой бытовой техники этой марки. Новейшие разработки Zanussi были представлены на специальных стендах, воссоздающих домашние кухонные интерьеры. А у вас по-прежнему есть возможность стать обладателем микроволновой печи фирмы Samsung. Ее получит победитель конкурса читательских рецептов по итогам года.
Ждем ваших писем.

Ваша «Школа гастронома»



условные обозначения

вегетарианское блюдо

блюда, которые подходят для детей

М≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд
легкие рецепты
рецепты средней сложности
рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

содержание

заливное из сельдерея, моркови и спаржи

Спонсор рецепта
Tupperware®




1


2



3


4


5


6

ЧТО НУЖНО:

- 500 г черешкового сельдерея
- 50 г зеленой спаржи
- 2 большие морковки
- 100 г молодого зеленого лука
- 2 лимона
- 2 ч. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- 2 ст. л. желатина
- 0,5 л куриного бульона

■ Время приготовления: 25 мин. + 2 часа
■ Порций: 10
■ 1 порция: 43,1 ккал
белки – 4,8 г, жиры – 0 г, углеводы – 5,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сельдерей вымыть. Подрезать черешки так, чтобы они все были одной длины, соответствующей длине силиконовой формы. В широкой кастрюле вскипятить воду. Поместить черешки в двойной дуршлаг Tupperware и опустить в кипящую воду на 3 мин.

2 Сразу же переложить сельдерей в миску с холодной водой, затем откинуть на дуршлаг и дать обсохнуть.

3 Желатин замочить в небольшом количестве теплого куриного бульона. Когда желатин набухнет, разбавить его оставшимся бульоном. Добавить сок лимонов, соль и сахар. Поставить на огонь и довести до кипения, но не кипятить. Снять с огня и дать немного остыть.

4 Спаржу и морковь вымыть, очистить с помощью ножа для чистки овощей Tupperware. Морковь нарезать очень тонкими продольными брусочками. Лук вымыть, обсушить. Вложить в каждый черешок сельдерея брусок морковки так, чтобы он плотно вошел в «желобок».

5 Королевскую силиконовую форму Tupperware сбрызнуть холодной водой. Уложить в нее, чередуя, фаршированный морковью сельдерей и спаржу. Сверху и по бокам положить зеленый лук. Тонкой струей влить бульон с желатином. Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник до полного застывания, около 2 ч.

6 Приготовить соус. В миксере-квик Tupperware смешать майонез с хреном. Поместить терку из набора «Поваренок» Tupperware на миксер-квик и натереть в соус лимонную цедру. Добавить специи и еще раз взбить.

КСТАТИ

Дуршлаг – одна из самых необходимых на кухне вещей. А двойной дуршлаг необходим вдвойне. С его помощью большое количество овощей и фруктов можно бланшировать в один прием, не беспокоясь, что часть из них упадет на плиту. В нем удобно мыть зелень и ягоды. И кроме того, каждую часть двойного дуршлага можно использовать по отдельности.



инжир, фаршированный козьим сыром





1



2



3



4



5



6

КСТАТИ

Инжир известен под многими названиями – фига, винная ягода, смоква. Он бывает черным и зеленым. И тот и другой вид можно есть свежим, вместе с кожурой. Из свежих плодов делают компоты, варенье, начинку для пирогов. Инжир хорошо сочетается с различными сортами сыра и брынзы.

ЧТО НУЖНО:

- 8 полосок бекона
- 8 плодов инжира
- 150 г мягкого козьего сыра
- 3 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. кумина
- 0,5 ч. л. соли

Для соуса:

- 1 зеленое яблоко
- 3 веточки базилика
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. воды
- 200 мл натурального йогурта

- Время приготовления: 45 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 691,4 ккал

белки – 19,5 г, жиры – 35,8 г, углеводы – 72,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Раскалить сковороду, уменьшить огонь до среднего, выложить на сковороду полоски бекона. Обжаривать, часто переворачивая, пока большая часть жира не вытопится, 10 мин. Бекон при этом должен остаться мягким. Выложить его на бумажные салфетки, чтобы стек лишний жир.

2 Инжир разрезать пополам, чайной ложкой вынуть часть мякоти. Наполнить инжир сыром, после чего сложить половинки вместе.

3 Сахар, кумин и соль смешать, присыпать смесью одну сторону бекона. Завернуть каждый плод в бекон, присыпанной стороной наружу. Закрепить зубочистками.

4 Обжарить на той же сковороде до коричневого цвета, 5 мин. Дать остыть, вынуть зубочистки.

5 **Приготовить соус.** Яблоко очистить, нарезать небольшими кубиками. Базилик вымыть, обсушить и измельчить.

6 В сотейнике смешать сахар с водой, готовить 1 мин. на среднем огне. Добавить яблоко и базилик, готовить, постоянно помешивая, 2 мин. Влить йогурт, перемешать. Прогреть 2 мин. и перелить в соусник. Соус можно подавать как горячим, так и холодным.

теплая закуска из моркови и пастернака



ЧТО НУЖНО:

1 корень пастернака
1 морковка
растительное масло

Для заправки:

150 г сливочного масла
2 яичных желтка
3 ст. л. белого сухого вина
1 ст. л. лимонного сока
соль, перец по вкусу

- Время приготовления: 25 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 360 ккал

белки – 2,3 г, жиры – 37,2 г, углеводы – 4,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Пастернак и морковь вымыть, очистить. С помощью ножа для очистки овощей нарезать овощи широкими лентами толщиной около 1 мм.

2 Разогреть в сковороде растительное масло. Обжаривать, постоянно переворачивая, по отдельности пастернак и морковь почти до состояния чипсов, 7–8 мин. Выложить на бумажные салфетки. Когда овощи немного обсохнут, переложить в салатницу.

3 **Приготовить заправку.** Желтки перелить в сотейник, добавить вино и лимонный сок. Поставить на водяную баню и взбивать венчиком до образования густой пены. Продолжая взбивать, влить тонкой струйкой растопленное сливочное масло. Снять с огня, посолить, поперчить по вкусу. Подать к овощам.


1


2


3



испанский миндальный суп

ЧТО НУЖНО:

- 100 г миндаля
- 3 зубчика чеснока
- 100 г белого хлеба
- 3 ст. л. белого вина
- 6 ст. л. оливкового масла
- 3 яичных желтка
- 2 ст. л. сахара
- 300 мл ледяной воды
- 18 крупных ягод винограда

- Время приготовления: 40 мин.
- Порций: 6
- 1 порция: 241,5 ккал

белки – 4,8 г, жиры – 17,2 г, углеводы – 16,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Миндаль опустить в кипящую воду на 3 мин. Отбросить на дуршлаг, дать немного остыть. Снять с ядер кожицу, подсушить их на раскаленной сковороде, 2 мин.

2 Положить в чашу блендера миндаль, очищенный чеснок и хлеб без корки. Размолоть до крошек. Добавить вино, масло, желтки, сахар и взбить в однородную массу.

3 Не прекращая взбивать, влить ледяную воду. Перелить в супницу и поставить в холодильник на 30 мин. Виноград вымыть, дать обсохнуть. Каждую ягоду разрезать пополам и удалить косточки. Разлить суп по тарелкам, добавить виноград.



1



2



3

шотландский суп «кокки-лики»





1



2



3



4



5



6

СЛОВАРЬ

Название этого шотландского супа происходит от двух английских слов: «cock» – «петух» и «leek» – «лук-порей». Когда-то «кокки-ликки» варили из петуха, и процесс продолжался не менее 3–4 часов. Сейчас его готовят из нежного куриного мяса, которое тем не менее очень сильно разваривают.

ЧТО НУЖНО:

1 курица весом 1,5 кг
1 луковица
4 бутона гвоздики
4 шт. лука-порея
1 лавровый лист
1 веточка тимьяна
2 веточки петрушки
3 горошины черного перца
12 шт. чернослива без косточек
соль, перец по вкусу

- Время приготовления: 2 часа 35 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 654 ккал

белки – 46,1 г, жиры – 40,0 г, углеводы – 27,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курицу тщательно промыть внутри и снаружи, обсушить. Порей вымыть, зеленую его часть крупно нарезать и положить внутрь курицы. Залить курицу холодной водой так, чтобы она была только прикрыта, и довести до кипения. Снять пену, уменьшить огонь.

2 Репчатый лук очистить, воткнуть в него бутончики гвоздики. Зелень вымыть. Добавить лук и зелень в кастрюлю с курицей, посолить, накрыть крышкой и варить на маленьком огне 1,5 ч.
За 10 мин. до окончания варки положить лавровый лист и горошины черного перца.

3 Курицу переложить из бульона на разделочную доску, дать остыть. Затем вынуть разваренный порей, а курицу нарезать небольшими кусочками. Кости из ножек и крылышек можно не удалять.

4 Бульон процедить, снять салфеткой жир с поверхности. Перелить бульон в чистую кастрюлю, добавить кусочки курицы. Поставить на сильный огонь и вновь довести до кипения.

5 Убавить огонь до среднего. Добавить промытый чернослив и варить 5 мин.

6 Белую часть порея нарезать тонкими кольцами, положить в кастрюлю и варить 3 мин. Сразу же подать к столу.

утка по-краковски с грибами





1



2



3



4



5



6

ЧТО НУЖНО:

1 кубик ЗОЛОТОГО® куриного бульона МАГГИ®
1 утка весом 3 кг
50 г сушеных белых грибов
250 мл сметаны
300 г перловой крупы
1 ст. л. сливочного масла
1 луковица
1 морковка
соль, перец по вкусу

- Время приготовления: 50 мин.
- Порций: 6
- 1 порция: 830,3 ккал

белки – 61,8 г, жиры – 81,6 г, углеводы – 34,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грибы сложить в сотейник и залить 0,5 л воды, поставить на огонь, довести до кипения и варить еще 2 мин., затем откинуть на дуршлаг, промыть теплой водой и мелко нарезать. Грибной отвар процедить.

2 Утку промыть внутри и снаружи, обсушить бумажными салфетками, нарезать на порционные куски и натереть каждый кусок солью.

3 Сильно раскалить сковороду, положить в нее куски утки кожей вниз, обжарить на сильном огне, 3 мин., перевернуть и обжаривать еще 3 мин. Затем уменьшить огонь и тушить под крышкой, время от времени поливая грибным отваром, 25 мин.

4 Сок, выделившийся после тушения, слить в миску. Добавить к нему сметану и мелко нарезанные грибы. Перемешать. Вновь влить в сковороду с уткой. Готовить 10 мин.

5 Приготовить 500 мл **ЗОЛОТОГО® куриного бульона МАГГИ®**. Перловку перебрать, тщательно промыть. Всыпать крупу в бульон и варить на сильном огне, 10 мин.

6 Лук и морковь очистить, мелко нарезать и обжарить в небольшом количестве растительного масла, 4 мин. Добавить в кастрюлю с перловкой сливочное масло, лук и морковь, перемешать и поставить в духовку, разогретую до 180 °С, на 30 мин. Готовый гарнир подать к утке.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Для того чтобы вкус и аромат блюда получились более насыщенными, отварите сушеные грибы в 500 мл **грибного бульона МАГГИ®**.



жаркое в средиземноморском стиле





1



2



3



4



5



6

КСТАТИ

Тимьян, один из видов которого известен в России как чабрец, обладает насыщенным приятным запахом и горьковато-пряным, слегка жгучим вкусом. Он широко применяется как в европейской, так и в восточной кухне для приготовления мясных, рыбных и овощных блюд. Его также используют при засолке огурцов и грибов.

ЧТО НУЖНО:

1 кг говядины (задняя часть)
2 ст. л. муки
2 ст. л. оливкового масла
1 луковица
2 зубчика чеснока
2 помидора
1 стакан красного вина
1 веточка свежего тимьяна
1 лавровый лист
400 г молодого картофеля
1 красный сладкий перец
1 баклажан
соль, черный перец
зелень петрушки

■ Время приготовления: 1 час 45 мин.
■ Порций: 4
■ 1 порция: 451,0 ккал
белки – 53,9 г, жиры – 13,6 г, углеводы – 28,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вымыть, обсушить и нарезать крупными кусками. Обвалять каждый кусок в муке.

2 Оливковое масло разогреть в сковороде, положить говядину и обжарить ее на сильном огне со всех сторон до румяной корочки, 5–6 мин., затем переложить в кастрюлю. Обжаривать мясо лучше небольшими порциями.

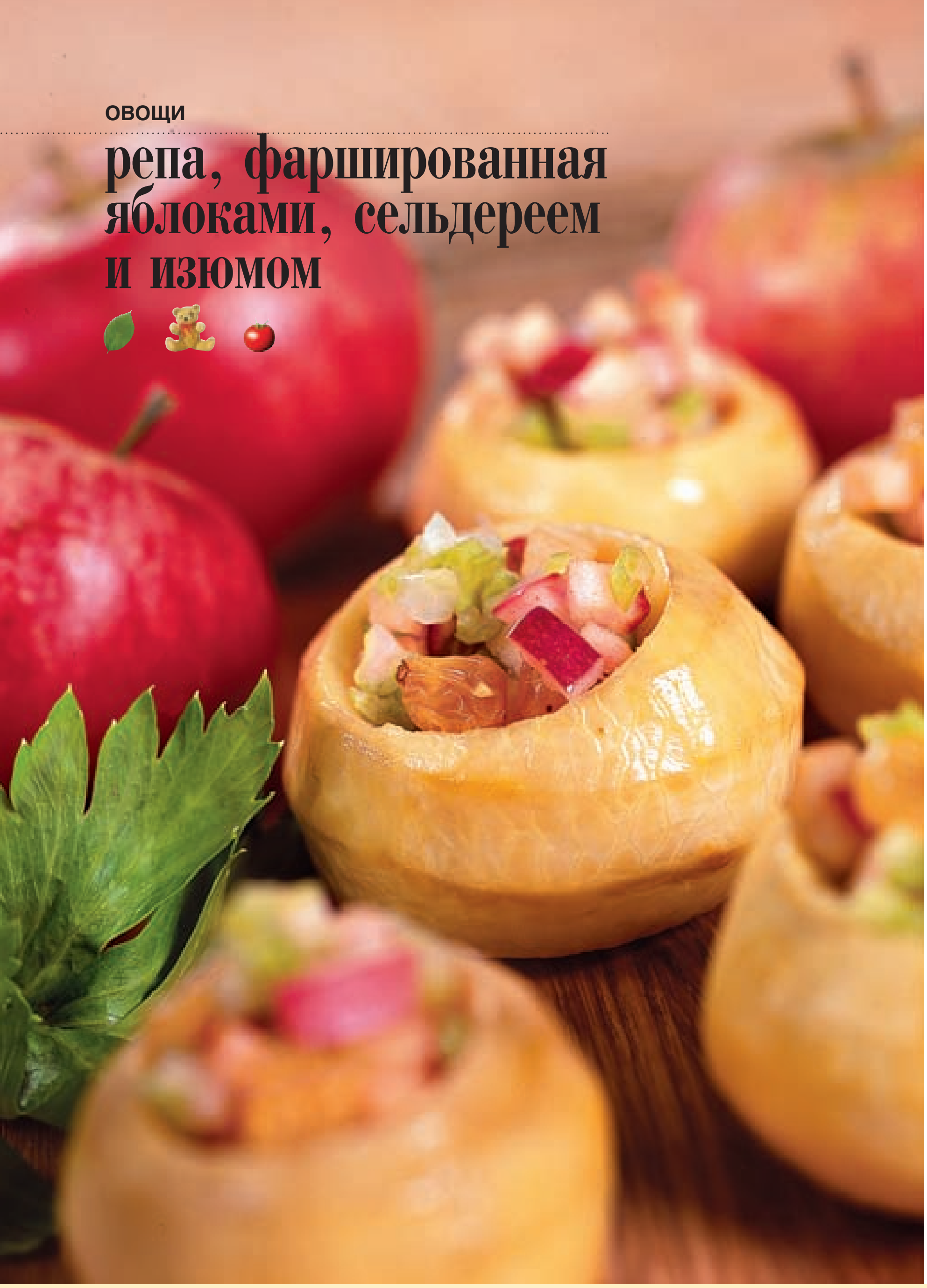
3 Лук очистить, крупно нарезать. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и семян, нарезать дольками. Тимьян вымыть, обсушить и нарвать. В сковороде, в которой жарилось мясо, обжарить лук, 2 мин. Добавить помидоры, тимьян и лавровый лист, влить вино. Довести до кипения.

4 Перелить соус с овощами в кастрюлю с мясом, накрыть крышкой и тушить на небольшом огне 1 ч.

5 Картофель очистить, крупно нарезать. Добавить к мясу, перемешать. Готовить 10 мин.

6 Сладкий перец вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать большими кусками. Баклажан вымыть, крупно нарезать. Добавить овощи в кастрюлю. Готовить еще 15 мин. Приправить по вкусу. Перед подачей посыпать нарезанной зеленью петрушки.

репа, фаршированная яблоками, сельдереем и изюмом



ЧТО НУЖНО:

- 8 репок средней величины
- 3 яблока
- сок 1 лимона
- 3 черенка сельдерея
- 100 г изюма
- 80 г сливочного масла
- 4 ст. л. жидкого меда

- Время приготовления: 1 час
- Порций: 4
- 1 порция: 354,7 ккал

белки – 2,5 г, жиры – 14,9 г, углеводы – 52,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Репу вымыть, очистить от кожицы. Небольшим ножом сделать сверху глубокий круглый надрез. Разогреть духовку до 180 °С. Репу выложить на смазанный растительным маслом противень и запекать 40 мин. Духовку не выключать.

2 Тем временем замочить изюм в теплой кипяченой воде. Яблоко вымыть, нарезать кубиками и сбрызнуть соком лимона. Сельдерей вымыть, тонко нарезать. Смешать изюм, яблоко и сельдерей с 2 ст. л. меда.

3 Репу остудить, вынуть сердцевину по сделанному надрезу. Начинить репу фаршем, полить оставшимся медом и подпечь в духовке в течение 10 мин.



1



2



3



Maggi
КУЛИНАРНАЯ студия
Думаете, что приготовить сегодня?



Бесплатная Горячая линия 8-800-200-7272 www.maggi.ru



КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Осенний урожай собран, и настало время делать заготовки на зиму. У каждой хозяйки есть свои любимые рецепты и методы консервирования. Однако, как показывает практика, маленькая хитрость или полезный совет всегда пригодятся! В этом номере эксперты Кулинарной студии МАГГИ® с радостью поделятся с Вами своим опытом.

- Для приготовления рассолов не стоит использовать йодированную соль, иначе банки могут при хранении взрываться.
- Для того чтобы чеснок и хрен сохранили свой вкус и аромат, чеснок лучше резать поперек долек тонкими пластинками, а хрен нарезать соломкой.
- Хрен можно заменить сухой горчицей, которая придает помидорам крепость и предохраняет рассол от плесени (добавить на кончике ножа перед заливкой маринадом).
- Для засолки и маринования используют сорта огурцов для открытого грунта. У молодых огурчиков срезают только плодоножку, а у крупных огурцов плодоножку следует срезать с кусочком мякоти.
- Консервированные огурцы получатся хрустящими, если положить в банку немного листьев черной смородины. Есть еще один способ сделать огурцы хрустящими и плотными – положите их на 3-4 часа в холодную воду, затем промойте кипяченой водой и заложите в банки, перекладывая специями.
- Все плодово-овощные консервы лучше хранить в обычных комнатных условиях или в сухом темном месте при температуре 10-15 °С.
- Соленые и квашеные овощи, ягоды и плоды, не закрытые герметично, хранят при температуре около 0 °С.

Надеемся, наши маленькие секреты помогут Вам разнообразить привычные рецепты осенних заготовок.



запеканка с баклажанами

ЧТО НУЖНО:

2 ч. л. СУПЕР ПРИПРАВЫ МАГГИ® «Весенняя зелень»
- 500 г мясного фарша
- 1 баклажан
- 4 помидора
- 2 луковицы
- 200 мл майонеза
- 100 г тертого сыра
- 2 ст. л. растительного масла

- Время приготовления: 50 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 670,5 ккал

белки – 29,7 г, жиры – 52,8 г, углеводы – 18,5 г





1

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фарш обжарить на разогретом растительном масле в течение 2 мин., добавить 1 ч. л. **СУПЕР ПРИПРАВЫ МАГГИ® «Весенняя зелень»**, перемешать и обжаривать 3 мин.

2 Овощи промыть, нарезать кружочками. Баклажаны обжарить отдельно в течение 5 минут.

3 В форму для запекания выложить слоями баклажаны, фарш, помидоры, репчатый лук.

4 **СУПЕР ПРИПРАВУ МАГГИ® «Весенняя зелень»** смешать с майонезом, вылить на запеканку, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при 180 °С в течение 35 мин.


2


3



4

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

При запекании майонез можно заменить сметаной и при желании добавить томатную пасту (или кетчуп) в пропорции 1:1.

капустный салат

ЧТО НУЖНО:

2 ч. л. СУПЕР ПРИПРАВЫ МАГГИ® «Весенняя зелень»
- 300 г белокочанной капусты
- 200 г краснокочанной капусты
- 2 сладких болгарских перца
- 1 морковка
- 1 ст. л. лимонного сока
- 4 ст. л. растительного масла

- Время приготовления: 20 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 232,4 ккал

белки – 2,7 г, жиры – 20,0 г, углеводы – 10,2 г





1



2

2а



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перец нарезать соломкой. Морковь натереть на крупной терке и обжарить на разогретом растительном масле в течение 3 мин. Добавить **СУПЕР ПРИПРАВУ МАГГИ® «Весенняя зелень»**, перемешать и жарить еще 3 мин.

2 Капусту нашинковать соломкой, перемешать, добавить перец и морковь, заправить лимонным соком.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Чтобы получить насыщенный вкус, поместите салат в холодильник на 1 ч – для маринования.

Товар сертифицирован





Товар сертифицирован

жареная рыба с соусом айоли



ЧТО НУЖНО:

2 очищенных морских окуня
мука
1 ч. л. сливочного масла
1 ст. л. растительного масла

Для айоли:

1 большая картофелина
2 зубчика чеснока
2 вареных яичных желтка
150 мл майонеза
щепотка шафрана
100 мл оливкового масла
2 ст. л. лимонного сока
соль, перец

- Время приготовления: 1 час 10 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 710,1 ккал

белки – 30,0 г, жиры – 60,1 г, углеводы – 12,3 г

Айоли – чесночный соус из Южной Франции. Непременные его компоненты – оливковое масло, яичные желтки и лимонный сок. Обычно подается к рыбе.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить соус айоли. Шафран развести в 2 ст. л. кипящей воды. Картофель отварить в мундире и, пока он еще горячий, быстро очистить и измельчить в блендере вместе с очищенным чесноком, яичными желтками, майонезом и шафраном.
Не прекращая взбивать, влить лимонный сок и тонкой струйкой – оливковое масло. Выложить айоли в миску, приправить солью и перцем. Накрыть пленкой и оставить при комнатной температуре.

2 Разогреть духовку до 200 °C. Рыбу посолить, поперчить и обвалять в муке. Разогреть в сковороде растительное масло; обжаривать рыбу 4 мин. с одной стороны и 3 мин. с другой. Поставить сковороду в духовку и подпечь рыбу в течение 10 мин. Подавать с соусом айоли.

Совет от МАГГИ®
Перед обжариванием рыбу можно натереть 2 ч. л. **БУКЕТА ПРИПРАВ МАГГИ®**. Соль и перец в этом случае добавлять не надо.





1



2

Спонсор рецепта – компания «Эмборг»

фетучине с лососем в соусе из сыра с голубой плесенью



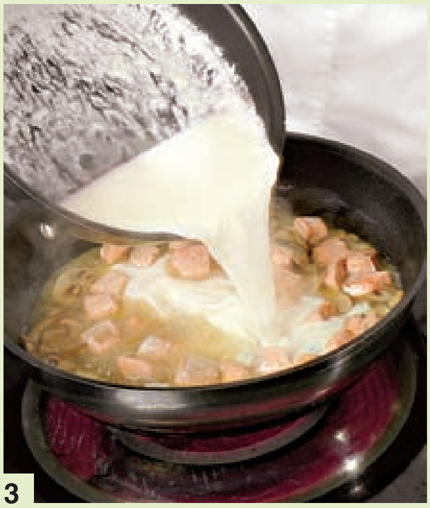
ЧТО НУЖНО:

- 400 г феттучине со шпинатом
- 400 г филе лосося
- 100 г шампиньонов
- 100 мл белого сухого вина
- 150 г сыра с голубой плесенью
- 50 мл молока
- соль, перец по вкусу
- оливковое масло

■ Время приготовления: 25 мин.
■ Порций: 4
■ 1 порция: 702,0 ккал
белки – 38,8 г, жиры – 31,8 г, углеводы – 65,1 г


1


2


3



4


5

Тесто для феттучине, в отличие от теста для знаменитых спагетти, делают, добавляя в муку яйца. Поэтому свежие феттучине намного вкуснее, чем сухие.
Не забудьте, что настоящая итальянская паста должна быть приготовлена «аль денте» – «на зубок», то есть оставаться неразваренной и достаточно упругой.
При этом воды нужно брать из расчета 1 л на 100 г любых макаронных изделий.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шампиньоны вымыть, нарезать тонкими продольными пластинами. В сковороде разогреть на сильном огне небольшое количество оливкового масла, положить шампиньоны и готовить, пока не выпарится вся жидкость, примерно 7–9 мин.

2 С филе лосося снять кожу, удалить оставшиеся мелкие косточки, нарезать рыбу небольшими кубиками. Влить в сковороду с грибами вино, уменьшить огонь, затем добавить рыбу. Готовить 5 мин., время от времени помешивая.

3 Влить молоко в сотейник, поставить на небольшой огонь. Сыр раздавить вилкой. Добавить сыр в молоко и размешать до однородной массы. Готовить, постоянно помешивая, пока соус не загустеет, около 3 мин. Влить сырный соус в сковороду с шампиньонами и лососем. Готовить еще 2 мин. Снять с огня, накрыть крышкой. Сохранять теплым.

4 В широкой кастрюле вскипятить 4 л воды, всыпать горсть соли, лучше крупной. Выложить феттучине, размешать деревянной ложкой и варить до готовности. Отбросить на дуршлаг и несколько раз встряхнуть, чтобы стекла вся вода.

5 Положить феттучине в сковороду с соусом, перемешать и прогреть 2–3 мин. Разложить по тарелкам.

КСТАТИ
Для этого блюда хорошо использовать свежую **пасту Pastella**, которую **компания «Эмборг»** производит только из высококачественных продуктов без каких-либо искусственных добавок. Кроме обычной яичной пасты «Эмборг» выпускает свежую пасту с различными натуральными наполнителями (например, с добавлением шпината, которую мы и выбрали для нашего рецепта).



ВЫПЕЧКА

фокачча с сыром

Спонсор рецепта
KAMIS
Жизнь со вкусом!

Рецепт от Юлии Высоцкой
Едим Дома
НТВ




1


2


3


4


5


6

КСТАТИ

Известно, что вкус и аромат пряностей дольше сохраняется в цельных семенах. Поэтому молоть пряности лучше непосредственно перед их использованием. С помощью **мельницы Kamis** вы сможете помолоть именно то количество черного перца, которое необходимо для приготовления фокаччи. При этом оставшийся перец, упакованный в герметичную баночку, сохранит свои качества в течение 36 месяцев.



ЧТО НУЖНО:

1 ч. л. сухих дрожжей
110 мл теплой воды
щепотка соли
200 г муки
1 ч. л. сахара
200 г сливочного сыра «Филадельфия»
150 г сыра с голубой плесенью
оливковое масло
соль
черный перец Kamis

- Время приготовления: 2 часа
- Порций: 10
- 1 порция: 332 ккал

белки – 16,1 г, жиры – 20,5 г, углеводы – 20,7 г

Фокачча – традиционный итальянский хлеб круглой формы. Часто ее выпекают, присыпая сверху пряными травами (розмарином, тимьяном, шалфеем), нарезанными маслинами или вялеными томатами. Очень популярна фокачча с базиликовым песто и сыром.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять, добавить соль и сахар. Дрожжи растворить в теплой воде, постепенно, при помешивании, добавить в муку. Вымесить тесто.

2 Глубокую миску смазать оливковым маслом, положить в нее тесто, накрыть пищевой пленкой и оставить в теплом месте. Через 45 мин. тесто обмять, вновь накрыть пленкой и оставить еще на 30 мин.

3 Разделить тесто на 2 равные части. Каждую часть раскатать в круглую тонкую лепешку, аккуратно обрезать края. Положить лепешки одна на другую, еще раз раскатать.

4 Разогреть духовку до 220 °С. Противень накрыть листом пергамента, затем смазать оливковым маслом. Выложить фокаччу, выпекать 10 мин. Достать лепешку из духовки, дать немного остыть. Духовку не выключать. Разделить фоккачу на 2 лепешки.

5 Смешать оба вида сыра. Смазать получившейся смесью одну лепешку, накрыть второй.

6 Смазать поверхность фокаччи оливковым маслом, посыпать крупной солью и **свежемолотым перцем Kamis**. Вернуть в духовку и выпекать еще 5 мин. Подавать горячей.

пирог с лисичками



ЧТО НУЖНО:

по 350 г лисичек и картофеля
по 100 мл молока и сметаны
1 зубчик чеснока
1 красная луковица
1 ст. л. муки
50 г масла
250 г готового слоеного теста
100 г сыра «гауда»
соль, перец по вкусу

- Время приготовления: 1 час 15 мин.
- Порций: 6
- 1 порция: 391,1 ккал

белки – 8,9 г, жиры – 21,8 г, углеводы – 39,8 г


1


2


3


4


5

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грибы перебрать, удаляя ножом особо загрязненные места. Тщательно вымыть и обсушить, выложив на большое кухонное полотенце. Крупно нарезать.
Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой. Чеснок очистить, раздавить. Лук очистить, нарезать полукольцами. Разогреть в сковороде 1 ст. л. сливочного масла. Обжарить в нем картофель до золотистого цвета, 5 мин.; посолить по вкусу. Шумовкой переложить картофель в миску и в этой же сковороде обжарить лук (3 мин.). Снять с огня и отставить в сторону.

2 В сотейнике разогреть оставшееся сливочное масло, положить нарезанные грибы и обжаривать их на сильном огне, пока не выпарится вся жидкость, примерно 10 мин. Снять с огня, посолить, перемешать с обжаренным луком.

3 В кастрюле смешать молоко со сметаной, добавить чеснок, поставить на огонь и довести до кипения. Уменьшить огонь до минимума, всыпать муку и размешать до однородной массы. Сразу же снять с огня.

4 Разогреть духовку до 200 °С. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто, выложить его в форму для выпечки. Первым слоем положить на тесто обжаренный картофель, разровнять поверхность. Затем положить ровным слоем лук и грибы.

5 Сверху залить молочно-сметанной заправкой и посыпать тертым сыром. Поставить в духовку и готовить 25 мин. Подавать горячим, как закуску или второе блюдо.

*** Этот пирог можно приготовить и с другими лесными грибами – белыми, подосиновиками или подберезовиками.**

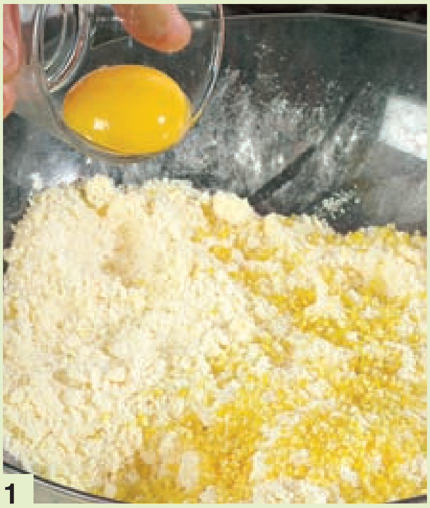
КСТАТИ

Под **маркой Küchenprofi** выпускаются разнообразные предметы для кухни – сделанные из высококачественных материалов, функциональные и практичные.
Например, пресс для измельчения чеснока, с помощью которого можно измельчить любое количество зубчиков в считанные секунды.



миндальный торт с виноградом




1


2


3


4


5


6

КСТАТИ

Франжипан – это мягкая ореховая паста. В отличие от марципана делается с добавлением яиц и сливочного масла. Используется для начинки тортов, пирожных, рулетов. Во время выпекания франжипан равномерно распределяется по всей поверхности торта. Может храниться в холодильнике до 4 дней.

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

200 г муки

140 г сливочного масла, 100 г сахара

1 яичный желток

по 1 ч. л. лимонной цедры и ванильного сахара

Для лимонного крема:

3 яичных желтка, 100 г сахара

по 1 ст. л. муки и крахмала

250 мл молока, цедра и сок 1 лимона

50 г сливочного масла

Для ореховой пасты франжипан:

по 85 г сливочного масла, сахара и молотого миндаля, 1 яйцо

Для верха:

750 г винограда без косточек

100 г жирных сливок (35%)

- Время приготовления: 3 часа
- Порций: 10–12
- 1 порция: 454,8 ккал

белки – 6,5 г, жиры – 21,1 г, углеводы – 59,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Тесто.** Смешать муку с маслом. Добавить сахар, ванильный сахар, цедру и щепотку соли. Вбить желток и вымесить гладкое тесто. Завернуть в пленку и поставить на холод на 1 час.

2 **Лимонный крем.** Взбить желтки с сахаром, 2 мин. Добавить муку и крахмал, перемешать. Вскипятить молоко с цедрой. Влить его в желтки. Перелить смесь в сотейник и, постоянно помешивая, прогреть в течение 2 мин. Снять с огня, ввести сливочное масло и лимонный сок. Перемешать и дать остыть до комнатной температуры. Затем поставить в холодильник.

3 **Франжипан.** Взбить в блендере до однородности сливочное масло, сахар, миндаль, цедру и яйцо.

4 Раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм. Выложить его в форму. Поставить в холодильник еще на 1 ч. Разогреть духовку до 180 °С. Выложить 3/4 лимонного крема на тесто, затем «решеткой» уложить франжипан. Выпекать 30–40 мин., пока поверхность торта не станет золотисто-коричневой. Дать торту остыть.

5 Взбить сливки и смешать их с оставшимся лимонным кремом. Смазать поверхность торта.

6 Уложить виноград на верхний слой крема.

баклажаны для зимнего обеда



ЧТО НУЖНО:

1 кг баклажанов
2 ст. л. соли
1 головка чеснока
растительное масло

- Время приготовления: 1 час 35 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 64,7 ккал

белки – 1,3 г, жиры – 4,5 г, углеводы – 4,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баклажаны вымыть, нарезать вдоль тонкими пластинами.

2 Баклажаны посыпать солью, сложить в миску и поставить под пресс. Через 1 ч слить выделившийся сок. Чеснок очистить и раздавить. Разогреть в сковороде растительное масло. Обжаривать баклажаны порциями до золотистого цвета, по 1,5 мин. с каждой стороны. Очень плотно уложить в банку, чередуя с давленым чесноком.

3 Залить в банку 2–3 ст. л. прокаленного растительного масла. Закрыть крышкой и поставить на хранение.

*** Приготовленные таким образом баклажаны хранятся всю зиму. Их можно использовать как ингредиент для салатов, в качестве гарнира к мясу и рыбе, подавать как холодную закуску.**



1

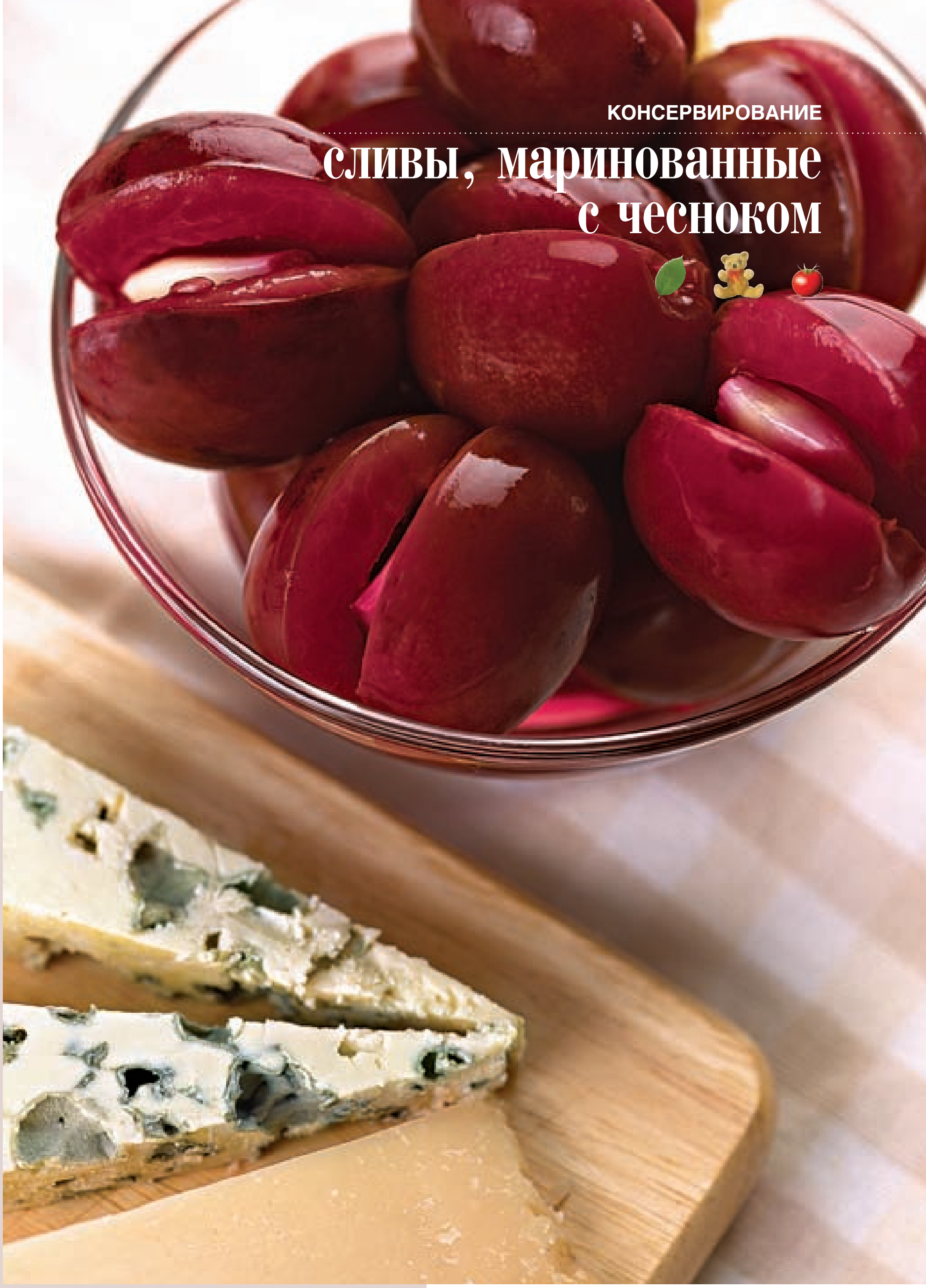


2



3

Сливы, маринованные с чесноком



ЧТО НУЖНО:

- 650 г слив
- 1 головка чеснока
- 250 г воды
- 150 г сахара
- 30 мл уксуса
- 1 бутон гвоздики
- 2 горошины душистого перца

- Время приготовления: 15 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 89,7 ккал

белки – 1,1 г, жиры – 0 г, углеводы – 21,3 г



1



2



3

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливы вымыть, надрезать и вынуть косточки. Чеснок разобрать на зубчики и очистить. Вложить в каждую сливу зубчик чеснока. Уложить сливы в банки.

2 Вскипятить воду с сахаром, уксусом и пряностями.

3 Залить горячим сиропом сливы и оставить на ночь. На следующий день сироп слить, еще раз вскипятить и залить сливы. Закрыть банки и поставить на хранение.

школа кулинарного мастерства

г. Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1.
Телефон для справок: (095) 725-1070.
Информацию о Школе кулинарного мастерства вы можете получить на сайте **www.gastromag.ru**

расписание курсов

Будни: утро с 11.00 до 15.00, вечер с 18.00 до 22.00. Выходные (суббота, воскресенье): с 10.00 до 17.00.
Стоимость курса «От простого к сложному»: 1200 руб. Курсы по будням: 2200 руб. Курс в выходные дни: $260.

	сентябрь	**октябрь**	**ноябрь**
• понедельник	**26** • утро, вечер *курс молодой хозяйки: от простого к сложному*	**3, 10, 17, 24, 31** • утро, вечер *курс молодой хозяйки: от простого к сложному*	**7, 14, 21, 28** • утро, вечер *курс молодой хозяйки: от простого к сложному*
• вторник	**20, 27** • утро *паста, ризотто и пицца* • вечер *оригинальные блюда из овощей и фруктов*	**4, 11, 18, 25** • утро *супы – новинки и классика* • вечер *горячее из мяса и птицы*	**1, 8, 15, 22, 29** • утро *горячее из мяса и птицы* • вечер **new** *французская кухня*
• среда	**21, 28** • утро *французская кухня* • вечер *домашний прием: салаты и закуски*	**5, 12, 19, 26** • утро *японская кухня: суши, роллы и сашими* • вечер *горячее из рыбы*	**2, 9, 16, 23, 30** • утро *домашние приемы: салаты и закуски* • вечер **new** *шоколадные торты и десерты*
• четверг	**22, 29** • утро *детское меню* • вечер *фруктово-ягодные десерты и выпечка*	**6, 13, 20, 27** • утро *худеем без диет: низкокалорийное меню* • вечер *низкокалорийные десерты и выпечка*	**3, 10, 17, 24** • утро, вечер **new** *итальянская кухня*
• выходные	**24–25** • 1-я группа *семейный обед в европейском стиле* • 2-я группа *худеем без диет: низкокалорийное меню*	**1–2, 8–9, 15–16, 22–23, 29–30** • 1-я группа *итальянская кухня* • 2-я группа **new** *грузинская кухня*	**5–6, 12–13, 19–20, 26–27** • 1-я группа *русская кухня* **• 5–6, 12–13** • 2-я группа **new** *грузинская кухня* **19–20, 26–27** • 2-я группа *средиземноморская кухня*



Дорогие читатели! Открыта подписка на 2006 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Садовник» через редакцию.

ВНИМАНИЕ! Льготы для ПОДПИСЧИКОВ!

• Для годовых подписчиков, которые были подписаны на журнал «Гастрономъ» или «Школа гастронома» в течение 2005 года, **ГОДОВАЯ ПОДПИСКА на 2006 год составит: на журнал «Гастрономъ» – 702 руб., на журнал «Школа гастронома» – 648 руб., на пакет изданий «Гастрономъ + Школа гастронома» – 1350 руб.**

• Для подписчиков, которые были подписаны на шесть и более месяцев в 2005 году **на журнал «Садовник», годовая подписка на 2006 год составит 480 руб.**

Оформить годовую подписку вы можете до 15 декабря 2005 года.

Стоимость одного номера журнала «Гастрономъ» – 65 руб. Годовая подписка – 780 руб.

Журнал выходит 1 раз в месяц. Вы можете подписаться на любые номера в течение 2006 года. Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.

Для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины:

• стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» – $2,80

Для остальных стран:

• стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» – $7,70

Стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» – 30 руб. Подписка на один месяц – 60 руб. Годовая подписка – 720 руб.

Журнал выходит 2 раза в месяц.Вы можете подписаться на любые номера в течение 2006 года. Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.

Для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины:

• стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» – $1,50

Для остальных стран:

• стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» – $3,00

Стоимость одного журнала «Садовник» в 2005 году – 40 руб. Стоимость одного журнала «Садовник» в 2006 году – 45 руб. Годовая подписка на 2006 год стоит 540 руб.

Журнал выходит один раз в месяц. Вы можете подписаться на любые номера в течение 2005 и 2006 года.Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.

Для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины:

• стоимость 1 номера журнала «Садовник» – $2,00

Для остальных стран:

• стоимость 1 номера журнала «Садовник» – $5,00

Оформить подписку на наши журналы очень просто:

1. Заполните квитанцию.

Укажите ФИО, адрес, на который будет приходить заказная бандероль с журналами, контактный телефон.

2. Отметьте крестиком номера журналов в квитанции.

3. Оплатите квитанцию в любом отделении Сбербанка РФ.

Копию оплаченной квитанции отправьте к нам в редакцию по адресу:
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
или по факсу: (095) 725-1074.

В случае неполной информации в квитанции мы будем ориентироваться на уплаченную вами сумму.
В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.
Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение 3 дней с момента выхода журнала.

4. Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета.

Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: onikul@idvz.ru.

Оформление подписки на наши журналы в других странах:

Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.

Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn» Acc. №40702840538040205252 With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T. Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc. 890-0057-610
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.

Также подписаться на журналы можно в любом отделении связи или через подписные агентства.

АПР: объединенный каталог «Пресса России»
44140, 44141 – Гастрономъ;
84584, 83273 – Школа гастронома;
46505, 20218 – Садовник
Роспечать: каталог агентства «Роспечать»
81150, 81158 – Гастрономъ;
83316, 83284 – Школа гастронома;
46345, 20415 – Садовник
МАП:
каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
12598, 99378 – Гастрономъ;
12599, 11308 – Школа гастронома
24324, 63427– Садовник
Интер-Почта–2003:
тел.: (095) 500-0060 (по Москве),
953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса: тел.: (095) 787-3445
Коммерсант-Челябинск:
тел.: (351) 260-7135, 778-0699
Обновление: Сергиев Посад, тел.: (254) 609-83
Подписное агентство KSS:
г. Киев, тел.: (044) 464-0220
ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта»,
г. Минск, тел.: (017) 291-9891
44141 – Гастрономъ,
81158 – Школа гастронома;
46345 – Садовник
ПБОЮЛ Московщикова СМ.:
г. Тюмень, тел.: (3452) 250-036

Извещение

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)
подписка на журнал

Гастрономъ на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Школа гастронома на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Садовник на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Гастрономъ + Школа гастронома на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа ______________ руб. __________ коп.
Сумма платы за услуги _______ руб. __________ коп.
Итого: ______________________ руб. __________ коп.

Кассир

Квитанция

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)
подписка на журнал

Гастрономъ на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Школа гастронома на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Садовник на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Гастрономъ + Школа гастронома на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа ______________ руб. __________ коп.
Сумма платы за услуги _______ руб. __________ коп.
Итого: ______________________ руб. __________ коп.

Кассир

где купить

• Аксессуары Küchenprofi для вашей кухни
Бутик Cook Shop
ТЦ «Новинский пассаж»,
г. Москва, Новинский б-р, 31,
тел.: (095) 543-9351
«Фея Домашнего очага»
ТД «Бауклотц»,
г. Москва, Ленинградский пр-т, 80,
тел.: (095) 943-9287

• Паста Pastella
в супермаркетах «Седьмой континент», «Перекресток»

читайте в следующих номерах:

- говядина с желе из желтого перца
- салат с грушами
- суп из баклажанов
- говяжий язык в сладком перце
- паста с креветками в лимонном соусе
- печенье к пиву
- острова в сливовом компоте
- соус ткемали



следующий номер выйдет 3 октября

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200__ г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200__ г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№18 (44), сентябрь 2005
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина

РЕДАКЦИЯ:
главный редактор Андрей Захарин
главный художник Ирина Лещенко
зам. главного редактора Александр Стариков
бильдредактор-стилист Екатерина Овсепян
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова
фотограф Дмитрий Курбатов
редакторы Александр Ильин, Ирина Мосолова, Татьяна Олефиренко
веб-редактор Юлия Товбина
корректоры Галина Крикунова, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук
над номером работали Вадим Жадько

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Николай Акимов, Елена Матвеева, Жанна Русакова, Марина Челознова
тел.: 725-1071

Отдел маркетинга: Эля Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Анна Мельникова
тел.: 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
Подписка: тел.: 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295
Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Екатерина Панюшкина

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 208 150
Цена свободная

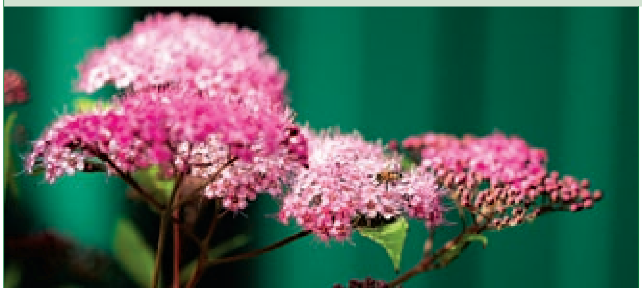
Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Дмитрий Курбатов

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07.2003 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. При перепечатке материалов и использовании их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, ссылка на журнал «Школа гастронома» обязательна.

садовник

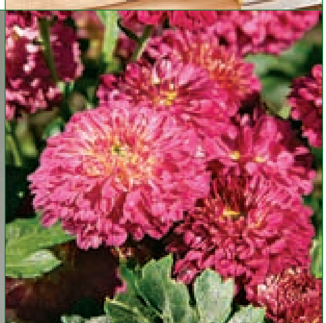
Издательский дом «Вкусная жизнь» представляет новый ежемесячный иллюстрированный журнал – для тех, кто любит свой сад



участок
сад
огород
дом
арсенал







Пять мини-журналов, из которых состоит «Садовник», – «Участок», «Сад», «Огород», «Дом» и «Арсенал», – рассказывают читателям о сезонных работах за городом, об особенностях выращивания самых разных деревьев, кустарников, цветов и комнатных растений, помогают ориентироваться в обилии товаров, предлагаемых садоводам.



в продаже с 26 сентября

Tupperware®

это лучшее, что может произойти с Вашей кухней!



Уникальная серия контейнеров Мини-Макс™ разработана специально, чтобы решить проблему экономии места при хранении и транспортировке продуктов. Каждая из емкостей, входящих в серию, имеет три объема – это возможно благодаря тому, что емкости складываются и раскладываются, уменьшаясь или увеличиваясь до нужного объема. В сложенном виде контейнер займет в шкафу или сумочке совсем немного места. Для достижения таких превосходных результатов при производстве Мини-Макса™ использовались два различных материала: более плотный для создания статичных и прочных основания, жесткого ободка и эргономичных ручек и более мягкий и гибкий пластик для создания складной части контейнера. Каждый контейнер серии Мини-Макс™ снабжен герметичной круглой крышкой, что позволяет салатам, овощам и фруктам дольше оставаться свежими.

Найди своего персонального консультанта, позвонив по телефону 8-800-200-6000 (звонки по всей территории России – бесплатно).
www.tupperware.ru

Товар сертифицирован